

DESHYDRATEUR SEDONA

MODE D'EMPLOI

MODELE : SD-9000





SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE

Certaines précautions élémentaires doivent être respectées lorsque vous utilisez cet appareil :

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées.
3. Afin d'éviter tout choc électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise ou le déshydrateur dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. N'utilisez jamais de cordon électrique autre que celui fourni avec le Sedona ou par le fabricant.
5. Branchez toujours l'appareil sur une prise de terre.
6. Ne touchez jamais la prise avec les mains humides.
7. Soyez particulièrement attentif lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'un enfant.
8. Ne placez jamais le déshydrateur à proximité ou sur une plaque de cuisson, ni dans un four chaud.
9. Placez toujours le déshydrateur sur une surface plane et stable, et laissez une distance minimum de 10cm entre l'appareil et le mur / les autres appareils ménagers.
10. Débranchez l'appareil en cas de non utilisation et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des accessoires.
11. N'essayez pas d'ouvrir ou d'apporter des modifications sur le déshydrateur. Cela peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des dysfonctionnements. Toute modification du déshydrateur rendra la garantie nulle et non avenue.
12. Lors de son fonctionnement, l'alimentation du déshydrateur se coupe dès lors que la porte est ouverte. Dès que la porte sera refermée, l'appareil se mettra de nouveau en fonction. Si l'appareil fonctionne avec la porte ouverte, éteignez-le, débranchez-le et contactez votre service après-vente.
13. N'introduisez JAMAIS vos doigts ou tout autre corps étranger tels que cuillères, couteaux ou tout autres ustensile de cuisine dans les prises d'air lorsque l'appareil est en fonction. Vous pourriez vous électrocuter, vous brûler ou provoquer un incendie.
14. Ne déplacez pas le déshydrateur s'il est en fonction.
15. Ne faites jamais fonctionner un appareil si son cordon électrique ou sa prise sont endommagés, ou si l'appareil a déja présenté un dysfonctionnement. Contactez votre service après-vente.
16. Le fait d'utiliser des accessoires ou des pièes détachées non recommandés par le fabricant peut provoquer un dysfonctionnement, voire des blessures.
17. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Ce déshydrateur est conçu pour fonctionner à l'intérieur uniquement.
18. Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table ou de la surface de travail et veillez à ce qu'il n'entre en contact avec aucune surface brûlante.
19. Vous devez faire extrêmement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
20. Branchez toujours le cordon électrique sur l'appareil en premier. Puis, branchez-le sur la prise électrique murale. Pour débrancher l'appareil, placez le bouton POWER sur la position OFF, puis débranchez le cordon électrique de la prise murale.
21. N'utilisez le déshydrateur que pour les fonctions pour lesquelles il a été conçu.

*****CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS*****

AVERTISSEMENT

Les précautions à prendre :

- Ne nettoyez jamais le Sedona sous l'eau courante. Utilisez toujours un chiffon doux humide pour le nettoyer.
- N'utilisez jamais le Sedona dans une pièce humide telle une salle de bain. Utilisez-le toujours dans une pièce bien aérée.
- Branchez toujours le Sedona sur une prise de terre.
- N'obstruez jamais les prises d'air du Sedona pendant qu'il est en fonction.
- N'exposez pas le Sedona à des températures supérieures à 80°C (176°F).
- Assurez-vous que le bouton POWER du Sedona est sur la position OFF avant de le brancher sur le secteur.
- Ne déshydratez pas de poudres fines (elles pourraient se loger dans les ventilateurs à cause de la circulation de l'air).
- Afin d'éviter que vos aliments ne se détériorent, ne les conservez pas pour une trop longue durée dans l'appareil si ce dernier n'est pas en fonction. Retirez les aliments dès que le cycle de déshydratation est fini. Conservez vos aliments déshydratés dans un récipient hermétique à l'abri de l'air et de la lumière.

ACCESSOIRES DU SEDONA

Votre colis contient :

1 Déshydrateur
9 Plateaux ouverts SANS BPA
1 Plateau fermé SANS BPA
9 Grilles SANS BPA
1 Cordon électrique détachable



Cordon électrique

Déshydrateur

Plateau ouvert | Plateau fermé | Grille pour plateau ouvert

N.B. : Les déshydrateurs sont livrés avec des mousses permettant de maintenir les plateaux en place lors du transport. Assurez-vous de bien les retirer avant de mettre le déshydrateur en marche. Ces mousses ne doivent pas être utilisées pendant le fonctionnement de l'appareil.

Accessoires en option (à acheter séparément)

La feuille de déshydratation (sans Bisphénol-A ni téflon) peut être utilisée comme un support anti-adhérant afin de réaliser vos recettes crues favorites.
Les feuilles de déshydratation s'utilisent sur les plateaux ouverts du déshydrateur Sedona. Placez-les simplement sur les plateaux, puis ajoutez les aliments à déshydrater.

Feuille de déshydratation
(pour préparations liquides)

UTILISATION

Pour votre propre sécurité et pour garantir longévité à votre Sedona, lisez et suivez les instructions ci-dessous.

1. Placez toujours le Sedona sur une surface plane et stable.
   - Placez toujours le Sedona à 10cm de vos autres appareils ou de vos meubles.

2. Disposez toujours les aliments sur les plateaux comme suit :
   - Découpez vos aliments en tranches régulières.
   - Utilisez un plateau pour chaque aliments (ne mélangez pas deux types d'aliments sur un même plateau).
   - Etalez les aliments sur les plateaux sans les superposer (laissez un espace entre chaque tranche).
   - Vous pouvez déshydrater jusqu'à 9 plateaux à la fois.
   - Pour déshydrater 4 ou 5 plateaux, utilisez de préférence la partie haute du déshydrateur.

3. Ouvrez la porte pour insérer les plateaux dans le Sedona. Présentez les plateaux à l'horizontale et glissez-les dans les encoches.
   - Vérifiez que les plateaux sont correctement insérés dans le Sedona.

4. Branchez la prise du Sedona sur le secteur.

5. Mettez l'appareil sur ON avec le bouton POWER.

6. Programmez la température et le temps de déshydratation. Appuyez sur le bouton START/PAUSE.
   - Référez-vous au paragraphe expliquant la programmation.
   - Le Sedona se mettra automatiquement en veille dès que le temps de déshydratation programmé sera écoulé.
   - Mettez l'appareil sur OFF avec le bouton POWER dès que la déshydratation est terminée.

7. Le Sedona est conçu pour distribuer l'air chauffé de façon homogène, de l'arrière de la cuve vers l'avant. Il peut y avoir une légère différence de température entre les plateaux et la chambre de déshydratation. La chaleur allant naturellement vers le haut, il est possible que les aliments placés sur les plateaux du haut soient déshydratés plus vites que ceux disposés sur les plateaux du milieu ou du bas. Pour de meilleurs résultats, vous pouvez permuter les plateaux.

PROGRAMMATION



Fonctions des différents boutons :

1. Bouton **POWER**: permet d'allumer et d'éteindre le déshydrateur.
2. Bouton **°F/°C** : permet de choisir le mode d'affichage de la température (Celsius ou Fahrenheit). Vous pouvez sélectionner le mode d'affichage de la température en appuyant sur le bouton °F/°C.Le mode d'affichage par défaut à la sortie d'usine est reglé sur Celsius.
   Une fois que vous aurez défini le mode d'affichage en °F ou °C, il sera mémorisé, même si vous éteignez l'appareil (bouton POWER).

3. Ecran **TEMP** : cet écran digital a deux fonctions.
   Veuillez noter que pendant cette opération, la température affichée correspond à la température de déshydratation souhaitée et NON PAS à la température réelle à l'intérieur de la cuve de déshydratation.
   A. Programmation de la température désirée (Set Up) : pendant l'opération de programmation, cet écran affichera la température désirée dans la cuve de déshydratation.
      a. La température à l'intérieur de la cuve de déshydratation ne dépasse pas la température que vous avez programmée.
      b. La circulation de l'air peut avoir un effet sur la température interne réelle de la cuve de déshydratation. Il peut y avoir une différence de +/- 3°C. La différence est enregistrée par le capteur thermique, régulant ainsi la température dégagée par la résistance.
   B. Affichage de la température : l'écran affiche la température que vous avez programmée.
      a. Les deux diodes à gauche de l'écran TEMP indiquent quel ventilateur est en fonction.
      b. Quand la diode du haut clignote, le ventileur du haut est en fonction.
      c. Quand la diode du bas clignote, le ventilateur du bas est en fonction.
      d. Quand les deux diodes clignotent alternativement, les deux ventilateurs sont en fonction.

4. Ecran **TIMER** : Cet écran affiche le temps total de déshydratation pendant la programmation, et le temps restant pendant le fonctionnement du déshydrateur.

Astuces supplémentaires :

- Quand le point situé en bas à droite de l'écran TIMER clignote, l'appareil et la minuterie sont en fonction.
- Si le point ne s'allume pas, la minuterie s'est arrêtée. Ainsi, l'appareil a arrêté/mis sur pause toutes les fonctions. Appuyez sur le bouton START pour mettre l'appareil de nouveau en marche.

5. Le bouton **SET** : permet de programmer la température et le temps de déshydratation. Si vous appuyez sur le bouton SET 1 fois, les 3 chiffres de l'écran TEMP clignoteront. Si vous appuyez sur le bouton SET 2 fois, les 2 chiffres de l'écran TIMER clignoteront.

(1) Appuyez sur le bouton SET 1 fois : Quand l'écran TEMP clignote, programmez la température désirée en utilisant les boutons 10 ou 1 (v ou ^). Quand vous avez programmé la température souhaitée, appuyez de nouveau sur le bouton SET pour la valider. La température est désormais programmée, et l'écran TIMER clignote.
(2) Appuyez sur le bouton SET 2 fois : Quand l'écran TIMER clignote, programmez le temps désiré en utilisant les boutons 10 ou 1 (v ou ^). Quand vous avez programmé la temps souhaité, appuyez de nouveau sur le bouton SET pour le valider. Le temps de déshydratation est maintenant programmé.

Astuces supplémentaires

- Si vous ne commencez pas à modifier la température dans les 5 secondes après avoir appuyé sur le bouton SET, le mode programmation sera annulé.
- Pour une programmation plus facile et plus précise, le Sedona présente deux boutons distincts 10 et 1. Les boutons du haut augmentent respectivement de 10 et 1 minutes, alors que les boutons du bas diminuent chacun de 10 et 1 minutes.
- Vous pouvez programmer le temps de déshydratation jusqu'à 99 heures.
- Le Sedona possède un mode de fonctionnement en continu pouvant aller jusqu'à 150h. Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton ^10 jusqu'à ce que l'écran TIMER affiche "CO".
- La programmation par défaut du Sedona à la sortie d'usine est de 45°C et 10H (45°C correspond à 113°F).
- Le Sedona conservera votre programmation en mémoire jusqu'à votre prochaine utilisation, même si vous l'éteignez.

6. Boutons **UP/DOWN** (^/v) : permettent de régler la température et le temps de déshydratation par unités de 10 ou de 1.

7. Bouton **TRAY** : permet de sélectionner le compartiment de déshydratation actif. Vous pouvez choisir de déshydrater 9 plateaux, ou bien 4/5 plateaux dans la partie haute ou basse de la cuve de déshydratation. Le Sedona fonctionne soit avec la cuve complète, ou bien avec seulement la moitié de la cuve (partie haute ou basse) afin d'économiser de l'énergie.

Astuces supplémentaires :

- A la sortie d'usine, le Sedona est programmé par défaut avec les deux ventilateurs activés.
- Le Sedona ne mémorisera pas votre préférence est sera de nouveau programmé par défaut lorsque vous l'utilisez la fois suivante.
- Afin d'optimiser votre consommation électrique, nous recommandons d'utiliser la partie haute du déshydrateur lorsque vous ne déshydratez que 4/5 plateaux. Utilisez le plateau fermé afin de séparer la cuve de déshydratation en 2 compartiments afin que l'air soit distribué de manière homogène.

8. Bouton **MODE** : permet de choisir le mode "jour" ou le mode "nuit". Même si le Sedona est très silencieux sur le mode "jour", il est possible de le passer en mode "nuit" afin de le rendre encore plus silencieux.

Conseils supplémentaires :

- Le bruit du ventilateur et de l'air sera réduit en mode "nuit" car les ventilateurs tourneront plus lentement. De ce fait, la déshydratation prendra un peu plus de temps en mode "nuit" qu'en mode "jour".
- Le Sedona est réglé par défaut à la sortie d'usine sur le mode "jour". Il sera de nouveau sur le mode "jour" si vous rallumez l'appareil après une période d'inutilisation.

9. Bouton **START/PAUSE** : permet de redémarrer l'appareil ou de le mettre en pause. Si vous ouvrez la porte du Sedona lorsqu'il est en fonction, l'alimentation électrique des ventilateurs et des résistances va se couper. Le Sedona redémarrera dès que vous refermerez la porte.

Conseils supplémentaires :

- Vous entendrez un bip lorsque vous appuierez sur les boutons du Sedona, quand vous ouvrirez la porte, où quand le temps de déshydratation programmé sera écoulé.
- Pour changer la température et/ou la durée programmée en cours de déshydratation, appuyez sur le bouton START/PAUSE, puis appuyez sur le bouton SET et changez la température et/ou la durée. Enfin, appuyez sur START/PAUSE pour redémarrer le déshydrateur Sedona.

N.B. : Le Sedona peut être utilisé pour ne déshydrater que de 1 à 4/5 plateaux (pour de petites quantités d'aliments).

1. Placez le plateau fermé dans le tiroir du milieu afin de séparer la cuve principale en deux déshydrateurs de 4 plateaux. Le Sedona étant équipé de deux ventilateurs et deux résistances séparés, il est possible de faire fonctionner la partie haute ou la partie basse seule.
2. Appuyez sur le bouton TRAY afin d'activer le ventilateur souhaité.
3. Placez les plateaux dans la partie du Sedona où le ventilateur est activé.

Informations supplémentaires :

- Si vous n'utilisez que la moitié de la cuve du Sedona, l'alimentation électrique de l'autre moitié sera coupée.
- Si vous choisissez d'utiliser la partie haute du Sedona, vous pouvez déshydrater jusqu'à 5 plateaux d'aliments (le plateau séparateur peut contenir lui aussi des aliments).
- Il est conseillé d'utiliser la partie haute du déshydrateur car la chaleur va naturellement vers le haut.
- Si vous choisissez d'utiliser la partie basse, vous pourrez déshydrater jusqu'à 4 plateaux d'aliments.
- Si les deux témoins lumineux des ventilateurs sont allumés, alors les deux ventilateurs fonctionnent. Choisissez de nouveau le ventilateur adéquat.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1. Nettoyez les plateaux et les grilles avec de l'eau tiède et un détergent doux après chaque utilisation. Ne les passez PAS au lave-vaisselle.
2. Pour nettoyer la cuve du déshydrateur, débranchez-le et utilisez un chiffon doux humide. Ne pas rincer sous l'eau. Ne pas immerger.
3. Assurez-vous que les plateaux et les grilles sont bien secs avant de les remettre dans la cuve du Sedona. Rangez votre Sedona et ses accessoires hors de la portée des enfants.

DEPANNAGE : QUESTIONS-REPONSES

Problème	Raison probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas	La prise n'est pas correctement branchée	Rebranchez la prise
	L'appareil n'est pas allumé	Mettez le bouton POWER sur la position ON
L'affichage ne s'allume pas	L'appareil n'est pas allumé	Mettez le bouton POWER sur la position ON
Le ventilateur tourne mais la résistance ne dégage pas de chaleur	Le système de chauffe est en panne	Eteignez l'appareil et contactez votre service après vente
La résistance dégage de la chaleur mais le ventilateur ne tourne pas	Le ventilateur est en panne	Eteignez l'appareil et contactez votre service après vente
	Un corps étranger est coincé dans le ventilateur	Retirez le corps étranger
Les aliments ne sont pas déshydratés	Il y a trop d'aliments dans les plateaux	Retirez des aliments
	Des aliments se superposent dans les plateaux	Etalez les aliments de manière régulière sur les plateaux
	Le ventilateur tourne doucement (mode nuit)	Eteignez l'appareil et contactez votre service après vente
Il y a de la condensation sur la porte	Il y a trop d'aliments dans les plateaux	Retirez des aliments
	Les aliments contiennent trop d'eau	Allongez le temps de déshydratation
L'appareil chauffe de trop ou pas assez	Le capteur thermique ne fonctionne pas correctement	Eteignez l'appareil et contactez votre service après vente
Les aliments ne sont pas déshydratés de manière homogène	L'épaisseur des aliments n'est pas régulière	Découpez vos aliments en tranches régulières
	Il y a trop d'aliments dans les plateaux	Retirez des aliments
Le ventilateur produit un bruit anormal	Le ventilateur est en panne	Eteignez l'appareil et contactez votre service après vente

GARANTIE

Le déshydrateur Sedona est garanti 2 ans à compter de la date d'achat dans le cadre d'un usage privé (6 mois en cas d'usage professionnel).
Cette garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication de l'ensemble des pièces.

Si durant ce délai de 2 ans, un défaut ou un dysfonctionnement apparaissait sur votre Sedona DS-9000 (dans le cadre d'une utilisation conforme aux instructions), l'importateur s'engage à le réparer, en remplacer gratuitement les pièces défectueuses ou à livrer un nouvel appareil en échange.

La mise en jeu de cette garantie implique le renvoi de l'appareil parfaitement **propre et nettoyé avec toutes ses pièces détachées** au service après-vente dans un emballage approprié.

Important : si les pièces détachées ou l'appareil ne sont pas propres, le centre de service après-vente en facturera le nettoyage indépendamment de tout droit de garantie.

CONSEIL : conservez l'emballage d'origine au cas où vous devriez renvoyer votre Sedona SD-9000.
Avant tout renvoi, appelez d'abord le service après-vente : un appel suffit souvent à remédier au problème. Et si le retour s'avère nécessaire, l'appel préalable vous permettra de minimiser vos frais d'expédition.

La garantie ne couvre pas les pannes consécutives à :

a) un usage inadapté du Sedona SD-9000.
b) une utilisation de pièces ou d'accessoires non d'origine.
c) un nettoyage négligent ou inapproprié.
d) une révision réalisée par un personnel non autorisé.
e) un usage différent de celui indiqué dans le mode d'emploi, une négligence, ou des modifications techniques apportées à l'appareil.

Reportez ici les références de votre appareil.
Sedona SD-9000

N° de modèle

Date d'achat

Distributeur

Numéro de la facture

Tortillas aux graines germées

Recette pour 8-10 tortillas

200g de graines germées de blé, riz ou kamut
100g de graines de lin blond moulues
1 courgette
2 c. à café de piment en poudre
1 c. à café de sel
500ml d'eau

Dans un blender puissant, ajoutez au fur et à mesure les graines germées, la courgette, le piment en poudre, puis les graines de lin moulues.
Mixez jusqu'à obtention d'une pâte épaisse homogène.
Etalez la pâte sur des feuilles antiadhésive pour déshydrateur en cercle d'environ 15cm de diamètre (de la forme d'une tortilla) et d'une épaisseur d'environ 0.5cm et faites déshydrater pendant 6 heures à 46°C (115°F).
A la moitié du temps de déshydratation (3 heures), retournez les tortillas afin d'optimiser la déshydratation.
Vous pouvez conserver les tortillas jusqu'à 14 jours dans un récipient hermétique à l'abri de l'air et de la lumière.

Tortillas au lin et à la courge

200g de courge jaune
200g de graines moulues de lin
425ml d'eau
1 c. à café de sel
2 c. à café d'arômates de votre choix (piment, origan, ...)

Dans un blender, mélangez en premier la courge coupée en dés, l'eau et les arômates. Ajoutez les graines de lin moulues. Mixez jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
Etalez la pâte sur des feuilles antiadhésive pour déshydrateur avec une épaisseur d'environ 0.5cm et faites déshydrater pendant 6 heures à 46°C (115°F). Après déshydratation, décollez doucement la pâte des feuilles et découpez en rectangles.

** N'attendez pas avant d'étaler la pâte sur les feuilles avant de la déshydrater car elle deviendrait collante et difficile à travailler. Si vous n'arrivez pas à étaler la pâte, ajoutez un verre d'eau au mélange.*

Crackers du jardin

400g de graines de lin blond moulues
500ml de jus de carottes (et sa pulpe)
500ml d'eau
4 tomates
1 gousse d'ail
1 oignon vert
1 c. à café d'aneth ou origan
1 c. à café de sel

Dans un blender puissant, ajoutez le jus de carotte, l'eau, les tomates, l'ail, l'oignon vert, le sel et les arômates. Mélangez jusqu'à obtenir une purée. Ajoutez les graines de lin moulues et mixez jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Placez la pulpe des carottes dans un grand saladier puis ajoutez le mélange mixé par dessus. Mélangez à l'aide d'une spatule.
Etalez le mélange sur une feuille antiadhésive avec une épaisseur d'environ 0.5cm et laissez déshydrater pendant 12h (jusqu'à ce que les crackers soient bien croustillants) sur 46°C.
Pour vous aider, vous pouvez prédécouper vos crackers dans la forme désirée avant de lancer le programme de déshydratation. Conservez vos crackers dans une boite hermétique.

Crackers de lin

400g de graines de lin trempées
2 tomates entières
1 tomate tranchée
2 c. à café de basilic séché en poudre
1 gousse d'ail
1 c. à café de sel

Laissez tremper les graines de lin pendant 4 heures jusqu'à ce qu'elles soient collantes.
Dans un blender, placez les 2 tomates entières, le sel, le basilic et l'ail et mixez.
Mélangez cette pâte avec les graines de lin et la tomate tranchée. Etalez le mélange sur une feuille antiadhésive à l'aide d'une spatule sur une épaisseur d'environ 0.5~1cm. Laissez déshydrater pendant 14h sur 46°C jusqu'à séchage complet.
Vous pouvez retourner les crackers à mi-temps.
Conservez vos crackers dans une boite hermétique.

Légumes marinés

Légumes :
* 2 courgettes ou une courges
* 2 bolets
* 1 poivron rouge coupé en fines lanières

Marinade :
* 2 tomates déshydratées
* 2 tomates entières
* 1 gousse d'ail
* 1 c. à café de miel ou sirop d'agave
* 20g de basilic frais haché ou 2 c. à café de basilic déshydraté en poudre
* 125ml d'huile d'olive vierge extra

Préparation des légumes :
Coupez les courgettes (ou la courge) en deux, puis en tranches de 0.5cm d'épaisseur. Placez-les cougettes coupées dans un grand saladier. Nettoyez les champignons, coupez-les en dés, et ajoutez-les dans le saladier. Coupez le poivron rouge en fines lanières et placez-les ensuite dans le saladier avec les autres légumes.

Préparation de la marinade :
Mélangez tous les ingrédients dans un blender, sauf l'huile d'olive. Mixez jusqu'à obtenir une purée, puis ajoutez l'huile en filet par l'ouverture du blender tout en continuant à mélanger.

Versez la marinade sur les légumes afin qu'ils soient bien tous nappés. Placez les légumes sur une feuille antiadhésive pour déshydrateur en ne dépassant pas une épaisseur de 3cm. Faites déshydrater de 1 à 4 heures à 47°C. Consommez immédiatement.

(Les tomates et le poivron fermentent rapidement, il est donc conseillé de les consommer immédiatement, ou de les laisser refroidir, les placer au réfrigérateur et les consommer dans les 24h.)

Cookies - Les douceurs de Sedona

400g de noix de Macadamia ou de noix de cajou
100g de cacao cru (optionnel)
180ml de miel ou de sirop d'agave
1 c. à café de canelle
1 c. à café de sel de mer
1 pincée de muscade

Pour la garniture : des copeaux de noix de coco, des baies de goji trempées ou des graines de chanvre trempées.

Dans un blender, mixez les noix, le cacao, la cannelle, la muscade et le sel jusqu'à obtention d'une pâte (attention à ne pas trop mélanger, la pâte doit rester élastique). Ajoutez le miel ou le sirop d'agave en filet par l'ouverture du blender tout en continuant à mélanger jusqu'à ce qu'une boule se forme. Formez de petites boules avec la pâte puis applatissez-les dans la paume de votre main à une épaisseur d'environ 0.7cm.
Placez les cookies sur une feuille antiadhésive et faites déshydrater pendant 8h sur 46°C.

Brownie facile

Brownie :
* 200g de noix ou de noix de pécan
* 180ml de sirop d'agave ou de miel
* 100g de cacao
* 1 c. à café de canelle
* 1 c. à café de sel

Sauce :
* 100g de cacao
* 65ml de sirop d'agave ou de miel
* 2 c. à café de beurre de noix de coco
* 1 c.à café de sel

Préparation du brownie :
Dans un blender, mixez les noix (faites attention à ne pas trop mixer et faire un beurre de noix). Ajoutez le cacao et les épices et continuez de mélanger avec la fonction "pulse" de votre blender. Faite ensuite fonctionner le blender de manière continue et ajoutez le miel ou le sirop d'agave en filet par l'ouverture du blender jusqu'à ce qu'une boule se forme. Etalez le mélange sur une feuille antiadhésive sur une épaisseur d'environ 0.5cm et laissez déshydrater pendant 8h à 46°C.

Préparation de la sauce :
Mélangez l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.

Une fois que le brownie est prêt, nappez-le de la sauce. Mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de consommer. Vous pouvez le conserver jusqu'à 15 jours au réfrigérateur.

Chips de kale

300g de feuilles de kale (retirez les tiges)

Marinade :
* 3 c. à café d'huile d'olive vierge extra
* 1 c. à café de vinaigre balsamique
* 1 c. à café de miso rouge
* 2 c. à café de mélange d'épices (épices à pizza)
* 65ml de jus de citron frais

Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un saladier. Mettez les feuilles de kale dans la marinade et malaxez avec les mains afin de faire pénétrer la marinade dans les feuilles. Ce plat peut être consommé tel quel sans avoir besoin de recourir à la déshydratation.
Vous pouvez cependant le faire déshydrater pendant 2h sur 45°C jusqu'à ce que les feuilles soient craquantes (vérifiez au bout de 2h et faites déshydrater plus longtemps si nécessaire).

Epices séchées

Choisissez les épices / arômates que vous souhaitez déshydrater :

* Persil
* Aneth
* Romarin
* Thym
* Origan
* Basilic
* Sauge
* Tout autre arômate que vous souhaitez déshydrater

Si vous voulez conserver vos épices séparées, placez-les sur des plateaux différents, sinon, placez-les toutes sur le même plateau (ex : mélange d'herbes de Provence).
Faites déshydrater sur 43°C (110°F) jusqu'à ce qu'elle soient complètement sèches.
Une fois déshydratées, placez les épices/arômates dans un blender afin de les réduire en poudre, ou bien écrasez-les avec un mortier et un pilon.
Conservez vos épices/arômates dans des contenants hermétiques en verre, étiquetez et datez.

* Assurez-vous de bien retirer les tiges/branches ce certaines épices avant de les déshydrater et/ou de les mixer (thym, romarin, ...) car elle sont indigestes.

Chips de fruits

Choisissez des fruits de saison :

* Bananes
* Pommes
* Papayes
* Ananas
* Tomates
* Prunes
* Abricots
* Cerises

Marinades / Sucres / Epices :

* Sirop d'agave
* Cannelle
* Sel de mer
* Jus d'ananas
* Sauce soja (délicieux sur les tomates)
* Sirop d'érable
* Jus d'orange
* Jus de mandarine
* Jus de citron

Concentré de fruits :

* Cerises noires
* Canneberges
* Sureau
* Grenades
* Oranges
* Ananas

Lavez les fruits, épluchez-les si nécessaire (ananas, bananes, papayes), et retirez les pépins/noyaux (prunes, abricots, cerises, ...) et coupez-les en fines tranches. Placez les fruits dans un saladier et nappez-les si vous le souhaitez de votre marinade/sauce favorite (épices, sucres, concentrés de fruits, ...) ou bien laissez-les tel quels.
Disposez les tranches sur les plateaux du déshydrateur sans que les fruits ne se superposent et faites les déshydrater sur 43°C jusqu'à obtenir la consistance souhaitée (vérifiez toutes les 2 heures, le temps de déshydratation dépend des fruits).

** Remarque : Certains fruits ne sont pas plus sucrés une fois déshydratés, telles les bananes ou les papayes, alors que d'autres auront un goût beaucoup plus sucré comme les pommes et les abricots. Nous vous suggérons dans ces cas-là d'utiliser une marinade/sauce de votre choix pour les rendre plus goûteux. Vous pouvez essayer n'importe quelle marinade/sauce, même si elle n'est pas citée ci-dessus.*

Mousse aux noix de Pécan et sauce au cassis

2 dattes trempées (dont vous aurez enlevé les noyaux)
100g de noix de pécan
500ml d'eau

Epices :
* 1 pincée de cannelle
* 1 pincée de sel
* 1 pincée de muscade fraichement rapée

Sauce au cassis :
* 200g de cassis mélangés avec
* 425ml d'eau
* Zestes de citron à votre goût

Garniture :
* Tranches de fraises, bananes, kiwi
* Feuilles de menthe verte fraiche

Dans un blender, mélangez tous les ingrédients ensemble en mettant dans un premier temps la moitié de l'eau, puis en ajoutant ensuite le reste de l'eau jusqu'à obtenir la consistance d'une soupe épaisse (ne dépasser pas les 500ml d'eau).
Versez le mélange dans un plat à tarte en verre et faite deshydrater à 43°C jusqu'à ce que cela prenne une apparence de "mousse" (vérifiez au bout de 4 à 6h de déshydratation).

Préparer la sauce en mixant les cassis avec 200ml, puis en ajoutant progressivement le reste de l'eau.
Versez la sauce dans un plat à tarte en verre et laissez déshydrater à 43°C jusqu'à ce qu'elle soit tiède (vérifiez au bout de 2 à 4 heures).

Servez tiède, dès que la déshydratation est finie, en ajoutant la sauce sur la mousse aux noix de pécan.

Vous pouvez apporter de la couleur à votre dessert en ajoutant quelques tranches de fraises, de bananes ou de kiwi et/ou des feuilles de menthe sur le dessus.

Vous pouvez conserver votre dessert jusqu'à 4 jours au réfrigérateur dans un plat en verre fermé.